

子どもの本棚



「1まいのかようし」

長坂真護/作 あかね書房

アフリカのある村では、子どもたちはお父さんの仕事の手伝いをしています。一日働いてもらえるのは日本円で約20円、キャンディ1つ分です。ある日、その村に画家が訪れ「絵描きになりたければ20円で画用紙を貰いなさい」という。同じ20円で画用紙を1枚貰って絵を描いた少年たちが、その後にとった行動とは。



「いのちがかえっていくところ」

最上一平/作 伊藤秀男/絵 童心社
たもんはお父さんと一緒に山の中の川や大きな淵で何度もエサをながすけれど、つれない。あきらめかけたとき、さおさきがグイグイとまがった。はじめてイワナをつり、はじめて命の大切さ、重さを実感する物語です。

就学相談のお知らせ

受付時間 午前9時～午後4時(土・日曜日、祝日を除く)
場所 学校教育課・就学前小学校
内容 愛西市教育委員会では、小学校へ入学するにあたり、お子さんの学校生活について、心配なことや相談したいことがある方の就学相談を随時行っています。



問 学校教育課 ☎(55)7136

ファミサポからのお知らせ

移動事務所 ~相談・新規の登録などにご利用を~

日にち 6/21(水) 佐屋西児童館

6/27(火) 勝幡児童館

7/13(木) 開治子育て支援センター

時間 午前11時～正午

※利用の予定のない方も安心のために事前に登録しておけば、いざという時もスムーズにサポートが受けられます。

※依頼会員の登録は、母子健康手帳をお持ちください。

問 市ファミリー・サポート・センター ☎(31)6677 FAX(28)5505

わくわく 給食レシピ



◆愛知の米粉パン◆牛乳◆なすのとろ~りキッシュ
◆トマトスープ◆豆乳ゼリーポンチ

子ども達の様子、声



- なすが入っていることに気が付かなかった。これなら苦手な野菜も食べられる。
- 給食で初めてキッシュを食べた。すごくおいしかったからまた食べたい!

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)

なすのとろ~りキッシュ

No.63

材料(作りやすい分量)

冷凍パイシート	1枚	ほうれん草	1/2束	☆牛乳	50cc
なす	1本	塩こしょう	少々	☆生クリーム	50cc
玉ねぎ	1/4個	バター	10g	☆コンソメ	小さじ1/2
しめじ	1/2袋	オリーブオイル	小さじ1	☆塩・こしょう	少々
ベーコン	2枚	☆卵	1個	とろけるチーズ	20g

作り方

- パイシートを成形して型に合わせる。重しをして200℃に熱したオーブンで15分焼く。
- 玉ねぎは薄切り、しめじは石づきを取り、ベーコンは1cm幅くらいに切る。ほうれん草はざく切りにして、さっとゆでる。
- なすは1cm幅の輪切りにする。フライパンにオリーブオイルを熱して、両面焼く。
- ボウルに☆の材料を入れ、混ぜ合わせる。
- ①のパイに②、③、④の順に入れ、上にチーズを乗せて200℃のオーブンで20分焼く。

食育ポイント♪

- 「あいさいさん☆給食コンクール」なすの部で優秀賞を獲得した、市江小学校5年1組の熊澤晴斗さんの料理です。
- なすが苦手だけど、キッシュに入っているとおいしく食べられる。チーズとなすがとろ~りして濃厚な味わいになる、と料理内容を紹介してくれました。

